

# Wina

czas

WWW.CZASWINA.PL - NR 5 (53) - PAŹDZIERNIK - LISTOPAD 2011

**Toro**

Złapać byka za rogi

**Rewolucja  
w piwnicy**

Sejfy pod ziemią

# PATAGONIA

Pocztówki z końca świata



**Cannoli**

Sycylijskie rurki z kremem

**Côte de Beaune**

Burgundia – wersja biała

**Boutique Bordeaux**

Bieńczyk o Château Margaux



W zestawie przygotowaliśmy oprócz **White Doga** – dwa inne produkty wytwarzane przez firmę Z. Kozuba i Synowie.

**Cena zestawu  
235 zł**

Kod zestawu: Z53KOZUBA

## Zestaw White Dog

zawiera:

- Z. Kozuba i Synowie, Single Malt Whisky White Dog 0,7 l (VKZ12)
- Z. Kozuba i Synowie, Artisan Vodka Jarzębina & Głóg 0,5 l (VKZ07)
- Z. Kozuba i Synowie, Nalewka Kolonjalna 0,5 l (VKZ01)

ARTUR BORUTA POLECA!

## JESIEŃ z rozgrzewającym DRINKIEM



Nadchodzi czas słoty i ziąbu. Przedłużające się wieczory i wszechogarniająca nostalgia. Ale też okazja do spotkań i wspominków. A tegoroczne lato obfitowało w wydarzenia. W jego fabułę świetnie wpisuje się sour dog – short drink, który chcę dzisiaj opisać.

Ten rok pokazał między innymi, że powoli zaczynamy dostrzegać wartość wyrobów małych, często rodzinnych destylarni. Bez wątpienia nadeszła też moda na próbowanie szlachetnych whisky z krótkich serii. Pieczołowitość, z jaką mali producenci przygotowują swoje trunki, wglębienie się w tajniki gorzelnictwa, wręcz zwirowana pogoń za światem najciekawszych trunków – to efekt współczesnych możliwości technicznych, dostępnych dla największych zapaleńców. Pokłosiem będzie zapewne zjawisko powiększania oferty niszowych alkoholi mocnych, gdy powstawać będą nowe mikrodestylarnie.

Na razie na polskim rynku wojują Kozubowie. Ich nowe produkty typu White Dog, wódka Artisan czy Okowita – wywołują niemałe zamieszanie na delikatesowych półkach, podbierając dużym graczom najbardziej wymagających klientów. No cóż – niszowy produkt oznacza też bardziej świadomego odbiorcę, poszukującego wysublimowanych smaków.

Za sprawą Macieja Kozuby proponuję dziś drink, któremu poświęciłem trochę czasu, eksperymentując ze smakiem białej whisky, nazwanej White Dogiem. To ciekawe doznanie dla smakoszy – spróbować surowej, niestarszonej, nietkniętej beczką, świeżo przedestylowanej whisky. A warto wspomnieć, że Kozubowie do wytwarzania tego trunku używają tylko najwyższej jakości słoju jęczmiennego, destylując zacier w miedzianym alembiku do mocy 82% i rozcieńczając wodą z własnego ujęcia.

Drink jest prosty w przygotowaniu i mam nadzieję, że panowie Kozubowie, wybaczą mi kilka zmian w jego przygotowaniu. Przetestowałem go na własnym podniebieniu bez uszczerbku dla wrażeń smakowych. Drink niezwykle osobliwy – polecam też zabawę w jego przygotowanie!

### Składniki

- 50 ml White Dog
- 2 łyżki barmańskie marmolady lub dżemu pomarańczowego\*
- 25 ml świeżego soku z cytryny
- 2 dashe\*\* Angostura Bitters\*\*\*

### Dekoracja:

- laska wanilii
- zest\*\*\*\* z pomarańczy

### Sposób przygotowania

Wszystkie składniki umieszczamy w szklancy barmańskiej, obficie wypełniamy szejker lodem, następnie intensywnie i mocno wstrząsamy przez około 45 sekund, aż marmolada dobrze się rozpuści. Wypełniamy szklankę typu *old fashioned* lodem i przelewamy zawartość szejkera przez sitko. Dekorujemy przeciętą na pół laską wanilii oraz świeżo wykojonym zestem z pomarańczy.

\* jeżeli zastосуemy inny dżem lub marmoladę (najlepiej domowej roboty), zmienimy wrażenia smakowe – niemniej wartość drinka nie zostanie umniejszona, zmieni się tylko jego smak

\*\* dashem, zakropieniem, nazywamy małą ilość trunku stanowiącą przyprawę drinka (8–10 kropli)

\*\*\* jeżeli nie znajdziemy w pobliżu Angostury, możemy poeksperymentować z inną gorzką wódką ziołową, ale w tym przypadku nie ręczę za efekty

\*\*\*\* po prostu: platek, obrzynka, plasterek